



SPINADSOL SB1

Spezifisches Kieselöl für die Klärung der Stammwürze



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Spindasol SB1 ist ein spezifisches Klärmittel für die Stammwürze und besteht aus amorphem Siliziumdioxid in einer Konzentration von 30 %. Technische Eigenschaften wie Oberfläche, Partikelgröße und Ladung werden gezielt eingestellt, um höchstmögliche Aufnahme von Grobbruch (Grobtrub) zu erreichen. Nach erfolgter Aufnahme durch spezifisches Gewicht erfolgt eine sofortige Sedimentation. Die technischen Eigenschaften von **Spindasol SB1** führen zu einem Leistungsunterschied im Vergleich von den bisher verwendeten herkömmlichen Kieselölen. In der Praxis führt dies zu einer schnelleren und effizienteren Sedimentation. Auf diese Weise wird die Pause im Whirlpoolpause begrenzt und so das Risiko der Bildung von DMS (Dimethylsulfid) verringert. Kürzere Pausen bringen weniger Farbe und verbessern die Geschmacksstabilität des Biers.

Der Bruch aus der Ausschlagswürze, auch Grobtrub genannt, besteht aus großen Partikeln (30-80 µm), die etwas schwerer als die Würze sind und sich daher normalerweise gut zu einer kompakten Masse absetzen. Die Anfangsmenge an Grobbruch beträgt nach dem Ausgießen etwa 6000-8000 mg/l. Nach der Reduzierung des Grobbruchs im Whirlpool sollte dieser auf maximal 100 mg/l gesunken sein. In einigen Fällen erreichen jedoch nicht alle Sudhäuser diesen Wert. Der Grund kann das Design des Läuterbottichs, Whirlpools oder der Zentrifuge sein. Weitere Erschwernisse diesbezüglich sind eine trübe Maischeabscheidung aufgrund der Malzqualität, eine mangelhafte Maischeabscheidung und eine Hopfenzugabe mit geringen Mengen an oder keinen Polyphenolen. Eine unzureichende Entfernung des Grobbruchs verursacht bei der Bierherstellung folgende Probleme:

- ausschwemmen der Hefe,
- negativer Einfluss auf die endgültige Bierstabilität,
- negativer Einfluss auf die endgültige Bierfiltration,
- der Bruch enthält auch die Fettsäuren des Malzes.

In dieser Situation trägt die Zugabe von **Spindasol SB1** zweifellos zur Verbesserung der Würzequalität bei. **Spindasol SB1** ist im Vergleich zu anderen herkömmlichen Klärmitteln ein reines Mineralprodukt und erfüllt die Anforderungen des deutschen Reinheitsgebot.

Die Zugabe von **Spindasol SB1** und seine Absorptionswirkung haben keinen negativen Einfluss auf den Geschmack und die Schaumbeständigkeit. Bezüglich erwünschter Stoffe in der Gärungsphase findet keinerlei Absorption statt. Das Ergebnis der Behandlung mit Spindasol SB1 drückt sich folgendermaßen aus:

- Reduktion des Grobbruchs in mg/l;
- klarere Würze;
- kompaktere Sedimentation;
- geringerer Abfall;
- verbesserte Filtrierbarkeit;
- in einigen Fällen verbesserte Stabilität.

Im Gegensatz zu vielen anderen Kieselölen werden SiO₂-Partikel von **Spindasol SB1** nicht mit AlO₂ behandelt. Die Zusammensetzung von **Spindasol SB1** ermöglicht im Vergleich zu anderen Kieselölen eine relativ niedrige Dosierung (15-30 g/hl).





SPINADSOL SB1

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kolloidales Siliciumdioxid-Sol.

→ DOSIERUNG

15-30 g/hl.

Bei einer Stammwürze, die aus großen Mengen an ungemälzten Komponenten (Mais, Reis, Sirupe) besteht, können höhere Mengen erforderlich sein. Im Labor sollten verschiedene Versuche hinsichtlich der Dosierung durchgeführt werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Am Ende des Kochvorgangs der Würze kann **Spindasol SB1** getrennt vom Hopfen (nach 5 Minuten) direkt in die Würzepfanne gegeben werden. Es kann auch den automatischen Systemen der Hopfendosiergeräte zugeführt werden. Darüber hinaus kann **Spindasol SB1** im kontinuierlichen Fluss zwischen Kessel und Whirlpool mit Hilfe eines automatischen Prozesses dosiert werden. Im Falle von Leckagen müssen Sie die Oberflächen direkt mit Wasser spülen. Setzen Sie das Produkt nicht längere Zeit der Luft aus, da es gelieren kann.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen. Schützen Sie das Produkt vor Frost (min. 7 °C).

Flaschen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 4 kg.
Flaschen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 20 kg.
Fässer mit 25 kg Nettogewicht.

